



## Evaluación de aceptabilidad a consumidores de pastas libres de gluten a base de harina de trigo sarraceno

**Cuquejo Pini MS (1), Coronel MB (1,2), Szulanski ST (3), Loubes MA (1,2)**

(1) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Departamento de Industrias. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

(3) Instituto Nacional de Tecnología Industrial. San Martín, Buenos Aires, Argentina.

(2) CONICET – Universidad de Buenos Aires, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

[maeelar@yahoo.com.ar](mailto:maeelar@yahoo.com.ar)

El trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum* Moench) es un pseudocereal sin gluten, recientemente valorizado por el sector agroindustrial debido a su calidad nutricional y los consecuentes efectos benéficos que proporciona en la salud. Sin embargo, actualmente en nuestro país la oferta de productos comerciales a base de este pseudocereal es escasa. A fin de conocer la percepción de la población en general sobre las pastas a base de trigo sarraceno, se realizó una encuesta virtual que fue difundida por correo electrónico y redes sociales. Participaron 236 personas de diversos rangos etarios y hábitos alimentarios, entre las cuales un 9,3% indicó seguir una dieta libre de gluten. En primer lugar, se empleó un estudio sensorial cualitativo, presentando a los encuestados una foto de la pasta en estudio seguida de una pregunta abierta: ¿Qué opinás sobre este producto "fideos frescos con huevo sin gluten a base de trigo sarraceno"? Las respuestas se analizaron a través de una técnica proyectiva asociativa denominada *asociación de palabras*, mediante el software *WordArt*, y se creó una nube de palabras. Todas las palabras, frases y descripciones de los atributos del producto provistas por los encuestados fueron consideradas para el análisis y para determinar su frecuencia de aparición. Se obtuvo un total de 30 asociaciones, siendo las frases "Lo probaría" (n= 63), "Desconocidos" (n= 41), "Saludables" (n= 25) y "Buena opción" (n= 21) las más frecuentemente mencionadas por los participantes. No obstante, también se observaron reiteradas menciones acerca del color de las pastas de trigo sarraceno, notándose un especial interés por este atributo. Seguidamente, las asociaciones se clasificaron en seis diferentes categorías, a partir de un proceso de agrupamiento realizado individualmente por tres investigadores, considerando su interpretación personal; y finalmente estableciendo las categorías finales por consenso entre ellos. Al determinar el porcentaje de palabras mencionadas para cada categoría identificada, se observó que "Aceptabilidad" obtuvo el mayor porcentaje de asociaciones (48,6%), seguida de "Apariencia" (20,3%). Por otra parte, se evaluó la intención de compra mediante una escala hedónica de cinco puntos, en la cual el 36,9% de los encuestados se mostraron indiferentes ante la oferta del producto, manifestando que "podrían comprarlos o no comprarlos" en tanto que el 30,5% indicó que "probablemente lo compraría". Por último, al preguntar a los encuestados si les interesaría incorporar el trigo sarraceno a su dieta, considerando que el mismo es fuente de fibra y múltiples nutrientes, se obtuvo



un 93,6% de respuestas afirmativas. Los resultados hallados a partir de la encuesta demuestran un grado favorable de aceptación y curiosidad en relación con este nuevo producto, y permiten concluir que existe un elevado nivel de aceptabilidad por este pseudocereal y su incorporación en pastas.

**Palabras clave:** Evaluación sensorial, fideos, asociación de palabras.

Los autores agradecen a la Universidad de Buenos Aires el apoyo financiero (Proyecto UBACyT 20020190200099BA).